Grupo Topgel

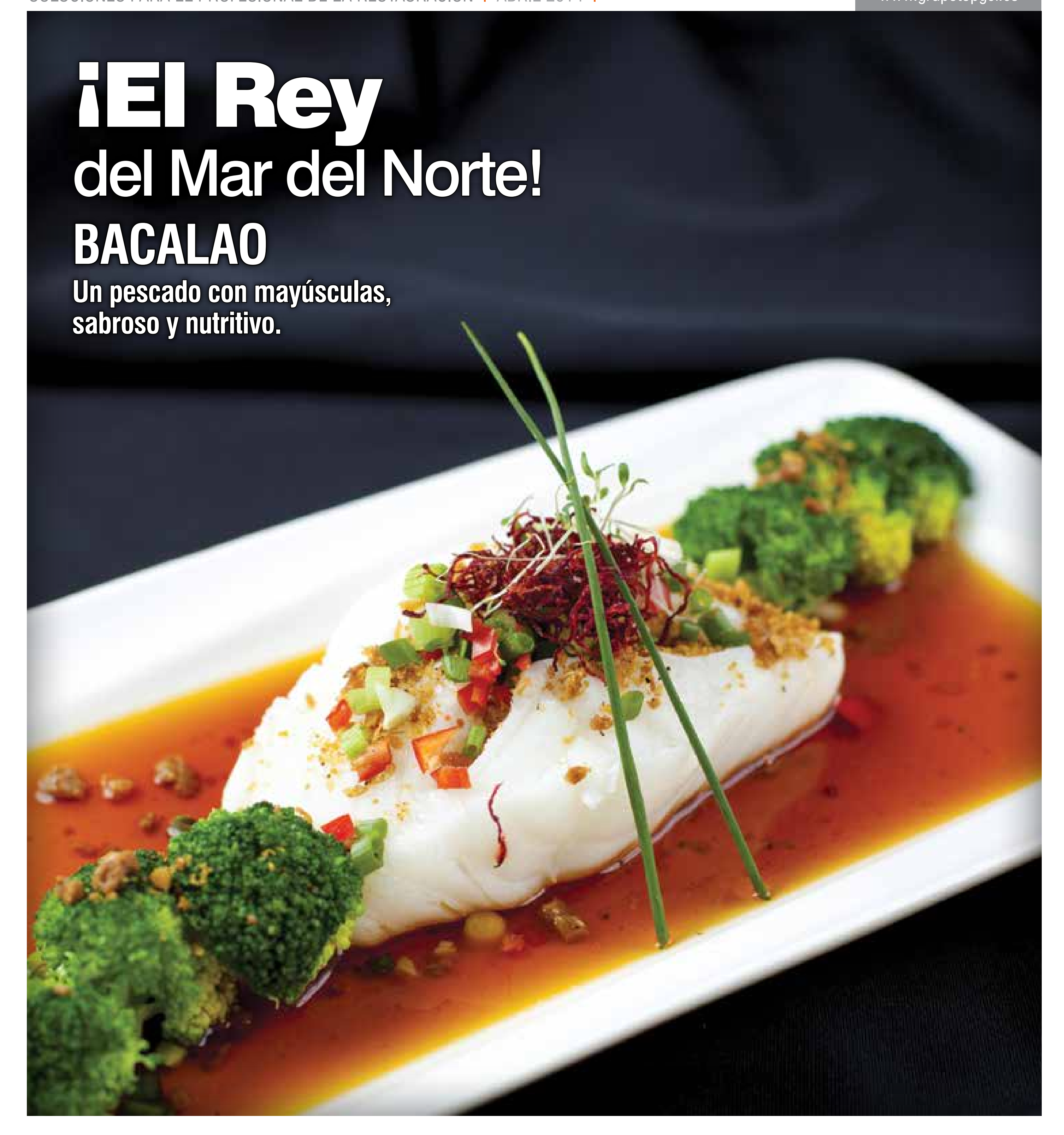
SOLUCIONES PARA EL PROFESIONAL DE LA RESTAURACIÓN | ABRIL 2014 |

www.grupotopgel.es

¡El Rey del Mar del Norte!

BACALAO

Un pescado con mayúsculas, sabroso y nutritivo.



PROMOCIÓN 2+1

DURANTE ESTE MES...

COMPRANDO 2 CAJAS DE PECHUGA VILLAROY



Topgel

PECHUGA VILLAROY

Auténticas pechugas de pollo frescas, calibradas y jugosas, envueltas en una suave bechamel y cubiertas por una fina capa de pan rallado tras ser rebozadas en huevo. Higienizadas una a una.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 135 g aprox. CAJA: granel 5 kg

MODO DE PREPARACIÓN:
Una vez caliente el aceite (190º C) se introduce el producto uno a uno durante 40 segundos, sacarlo y una vez que la temperatura del aceite se haya recuperado, se vuelve a sumergir el producto hasta que quede dorado a su gusto.

¡¡¡ TE REGALAMOS !!!

UNA CAJA DE LECHE FRITA








LECHE FRITA

Uno de los postres más tradicionales de nuestra gastronomía. Elaborado de manera artesanal, con leche en polvo, azúcar y maicena. En Topgel recomendamos que lo sirvas decorado con nata, crema pastelera, helado, canela o sirope. ¡Disfrútala servida en frío o en caliente!

ESPECIFICACIONES:
CAJA: 3 Kg.



Topgel

BROCHETA DE VERDURAS

Prueba esta saludable guarnición compuesta por pimiento verde, rojo y naranja, cebolla, brócoli y calabacín. En Topgel presentamos estas verduras insertadas en un pincho de madera de 20 cm. con punta plana para que su manipulación sea más sencilla.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 70 g CAJA: 2,8 Kg. (40 Ud.).

MODO DE PREPARACIÓN:
Tanto para cocinar en sartén como a la plancha: añadir una cucharada de aceite de oliva a una sartén y saltear a fuego vivo unos 4 minutos. Si partimos de producto congelado, proceder del mismo modo unos 8-9 minutos.

Producto TOP

El bacalao es **uno de los ingredientes más populares de esta época.** Es el **protagonista de grandes platos** de nuestra gastronomía. Su **sabor inconfundible** y su textura, lo convierten en **uno de los pescados con más personalidad** que se puedan degustar.



Topgel premium

MIGAS DE BACALAO

Obtenemos estas deliciosas migas a partir de bacalao fresco sin espinas. En Topgel las presentamos, congeladas individualmente y con un glaseo del 2%.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Gadus moruha.* Pesca extractiva.
ORIGEN: Islandia.
BOLSA: 500 g.
CAJA: 4 Kg.



LOMOS DE BACALO SELECTO Y JUMBO

Especialmente seleccionados por su calidad, grosor y tamaño. Obtenidos de la parte central del bacalao, son congelados individuamente, con piel, en su punto de sal.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Gadus moruha.* Pesca extractiva.
ORIGEN: Islandia.



Topgel

BUÑUELOS DE BACALAO

Topgel presenta este exquisito buñuelo prefrito con bacalao (5%). ¡Aromatizado con ajo y perejil para satisfacer a los paladares más exigentes!

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 7 g. BOLSA: 700 g. CAJA: 6 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Sin descongelar el producto, freír en aceite muy caliente (180º C) durante tres o cuatro minutos, hasta que se dore el rebozado.



Topgel

CROQUETA TRADICIONAL DE BACALAO

Deliciosa croqueta compuesta de un rebozado prefrito y de un relleno con una blanca y cremosa salsa bechamel. Además lleva trocitos de bacalao que le otorgan un sabor inconfundible (6%).

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 40 g aprox. BOLSA: 500 g CAJA: 10 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite bien caliente (180º aprox.) durante 3-4 minutos.

Topgel premium

SAKITO DE BOGAVANTE

Disfruta de esta crujiente explosión de sabor, donde el sabor a Bogavante te deleitará.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 15 g BOLSA: 800 g CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO: Precalentar el horno a 190ºC.
Sin descongelar, colocar los saquitos sobre una bandeja previamente calentada y untada de aceite. Hornear 12 minutos.
FREIDORA: Sin descongelar, freír los saquitos 2 a 3 minutos en abundante aceite (180ºC hasta que estén bien dorados.

9,53 €/ Bolsa
La pieza de 15 g sale a 0,18 €



Topgel premium

SAMOSA DE VIEIRA

Exquisita Samosa de sabor a Vieira que no pasará desapercibido en tu paladar.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 16 g
BOLSA: 1 kg.
CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO:
Precalentar el horno a 190ºC. Sin descongelar, colocar las samosas sobre una bandeja previamente calentada y untada de aceite.
Hornear 12 minutos.
FREIDORA:
Sin descongelar, freír los saquitos 2 a 3 minutos en abundante aceite (180ºC) hasta que estén bien dorados.



Topgel

CRUJIENTE DE PATATA Y LANGOSTINO

Deliciosa combinación de langostino envuelto en fideos de patata, ideal para aperitivos. Servidos individualmente y de fácil manipulación por el comensal.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 30 g aprox. BANDEJA: 300 g aprox. CAJA: 10 bandejas (3 kg).

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír en aceite caliente 160 - 180º C durante 4 min. aprox. sin descongelación previa. Ideal para servir con todo tipo de guarnición.



Topgel

AROS DE CEBOLLA

Aros de cebolla (38%) naturales, rebozados, prefritos y ultracongelados.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 12 g. aprox.
BOLSA: 800 g
CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelar en abundante aceite muy caliente y retirar sobre un papel absorbente para eliminar el aceite sobrante.



Topgel

CHIPIRÓN A LA ROMANA

Tradicional chipirón a base de una tierna anilla y un crujiente rebozado.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg.
CAJA: 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír sin descongelación previa en abundante aceite caliente.
Temperatura máxima (180-190º C.). Dejar dorar entre 2 y 3 minutos.



Topgel

BOQUERONES EN VINAGRE

Elaborado a mano con boquerón fresco, clasificado por calibre.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: Marruecos.
PIEZA: 6 g aprox.
BANDEJAS: 500 g
CAJA: 10 bandejas.



Topgel

SARDINAS EN TOMATE

Elaborado a mano con sardina fresca, clasificado por calibre.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: Marruecos.
PIEZA: 18 g aprox.
BANDEJAS: 500 g
CAJA: 10 bandejas.

Primeros platos y entrantes

Topgel

Margarita
1,77 €/ Ud.
La caja de 10 Ud. sale a 17,73 €

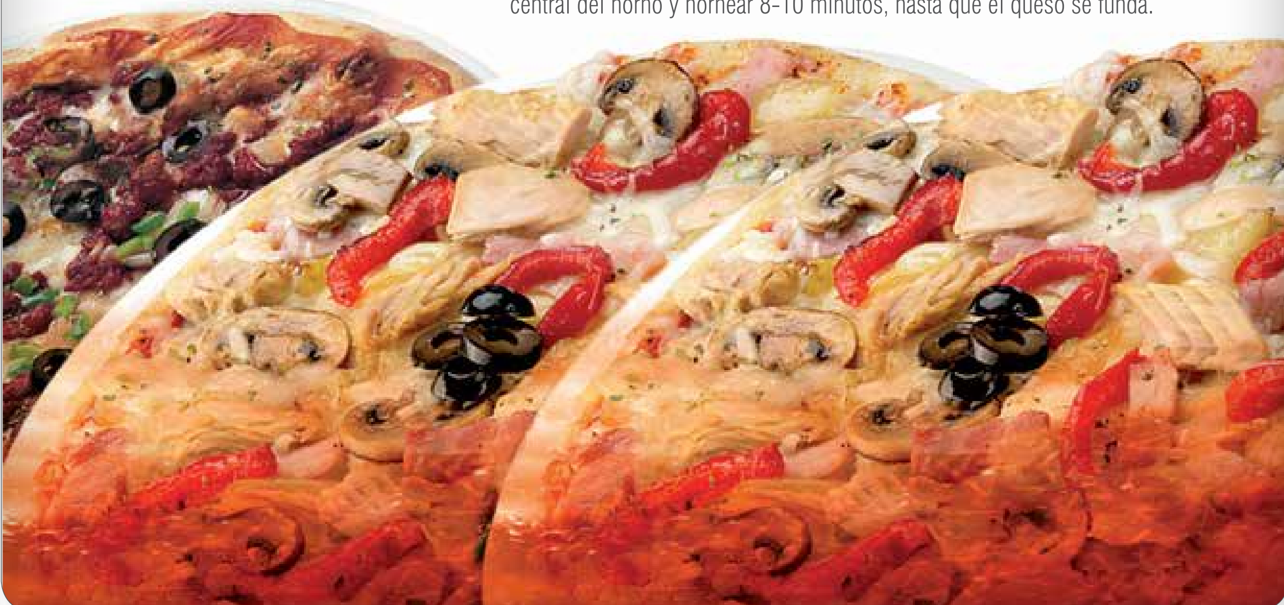
Resto de sabores
2,23 €/ Ud.
La caja de 10 Ud. sale a 22,32 €

GAMA DE PIZZAS ARTESANAS

Exquisitas pizzas de masa fina y crujiente. Obtenida mediante una larga fermentación y elaboradas con aceite de oliva. Cocidas en horno de piedra y con materias primas de primera calidad.
SABORES:
- *Margarita: mozzarella, tomate y orégano.*
- *4 estaciones: mozzarella, tomate, jamón york, champiñones, atún, pimiento rojo, cebolla y orégano.*
- *Pepperoni: mozarrella, tomate, pepperoni, bacon y orégano.*
- *Jamón: mozarella, tomate, jamón y orégano.*
- *4 quesos: mozzarella, tomate, gouda, enmental, semi curado, azul y orégano.*
- *Barbacoa: mozzarella, tomate, carne, pimiento verde, aceitunas negras, cebolla, salsa barbacoa y orégano.*

ESPECIFICACIONES:
De 370 g a 420 g
CAJA: 10 Ud.

MODO DE EMPLEO:
Precalentar el horno a 220ºC, colocar la pizza sobre la bandeja en la posición central del horno y hornear 8-10 minutos, hasta que el queso se funda.





HOJALDRE DE QUESO DE CABRA

Extraordinario hojaldre de fabricación artesana,siguiendo toda la tradición de doblados y reposos de la masa esenciales para obtener un acabado mil hojas muy agradable e inconfundible al comer, además, acompañado de un relleno de queso de cabra abundante y cremoso.

ESPECIFICACIONES:
PESO UNIDAD: 100 g
CAJA: 30 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
EN HORNO TRADICIONAL:
Precaliente el horno 10 minutos a 210°C (th.7).
Colocar los hojaldres congelados sobre el papel de aluminio engrasado o sobre papel de horno; deje cocer 20 minutos aproximadamente a 210º C.
No cocinar al microondas.



Topgel

ALITAS DE POLLO MARINADAS

Alitas de pollo marinadas y cocidas, ligeramente especiadas y con un exquisito aroma a pollo braseado.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 33 g BOLSA: 2,5 kg CAJA: 2 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Precalentar el horno, poner las alitas en un plato sin materia grasa y cocinar durante 10 ó 15 minutos a 200º C. En microondas: cocinar durante 2 minutos a máxima potencia para una ración de 200 g



Topgel premium

PIMIENTO DEL PIQUILLO DE BACALAO

Pimiento del piquillo relleno de bechamel y bacalao 20%.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 45 g
BOLSA: 1 kg.
CAJA: 3 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír el producto en aceite bien caliente.
No es necesario descongelar.

CREPES DE VIEIRA Y GAMBAS



CREPES DE BOLETUS





Nuestra gama de crepes salados de; vieira o boletus; ofrece el mejor surtido de rellenos tanto en calidad como en variedad.
Ambos de 130 g generan una imagen de calidad y sofisticación a su carta.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 130 g
CAJA: 12 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO:
Congelados: untar el crêpe con mantequilla y calentar a 180º C, 4 - 5 minutos.
Descongelados: reducir el tiempo a 2 - 3 minutos.

MICROONDAS:
Congelados: 2 minutos a 800 W.
Descongelados: reducir el tiempo a 1 minuto. Posteriormente pasar por la plancha o sartén "vuelta y vuelta".

PLANCHA:
Descongelado: a temperatura media pasar "vuelta y vuelta" durante 2 minutos.

FREIDORA:
Directamente del congelador los crêpes enteros o cortados freír a 180º C. 1,5 minutos.
También puede usarse una SARTEN con abundante aceite a alta temperatura.

Segundos: Carnes

¡Disfruta de este clásico de nuestras cocinas! Se trata de una pieza magra por excelencia. Procedente del muslo dorsal, al final del lomo y antes del comienzo del jamón. Lo presentamos envasado en bolsa al vacío.

Topgel

SOLOMILLO DE CERDO

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
PIEZA: 900 - 1.000 g
CAJA: 10 Ud

6,69 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a 0,99 €

Topgel basic

SOLOMILLO DE CERDO INYECTADO

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España.
PIEZA: 300 / 500 g
CAJA: 6 Kg.

4,81 €/ Kg.
La ración de 150 g sale a 0,72 €



Topgel premium

HAMBURGUESA DE TERNERA GALLEGA

Deliciosa hamburguesa elaborada a partir de piezas de ternera gallega extra. Seleccionadas para lograr un sabor y textura única. Hecha de forma casera y tradicional.

ESPECIFICACIONES
PESO UNIDAD: 180 g
CAJA: 33 Ud.

MODO DE PREPARACIÓN:
Cocinar a temperatura interior 70º C durante 2 minutos.



HIGADO (FOIE) CRUDO

Presentamos el mejor hígado de pato crudo entero. Procedente de patos criados y cebados con alimentación 100% vegetal. Pieza con una fácil elaboración, ideal como complemento para otros platos, o como plato exquisito tan sólo con un poco de sal y pimienta. En Topgel nos preocupamos por tí y envasamos uno a uno al vacío, presentándolo en dos calidades y calibrados para conseguir adaptarnos a tus necesidades.

ESPECIFICACIONES:
CALIDAD EXTRA: PIEZA: 550 g aprox. CAJA: 5 Ud. (3 kg. aprox.)



ESCALOPE DE FOIE GRAS DE PATO

Exquisito hígado de pato presentado en porciones de 40/60 g
En Topgel los proporcionamos en bolsas de 1 Kg.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 40 - 60 g aprox.
CAJA: 5 Kg. aprox.



SOLOMILLO DE VACUNO

¡Topgel presenta este magnífico producto de categoría extra! Sin hueso y envasado uno a uno al vacío. Lo presentamos cuidadosamente pulido, para conseguir ausencia de grasa.

POSIBILIDADES:
Añojo o vacuno.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: a consultar.
PIEZA: distintos calibres.
CAJA: 10 - 15 Kg. aprox.



LOMO DE VACUNO BAJO

Corte del Lomo de la canal, sin hueso y sin tapilla.
Excelente rendimiento y calidad gastronómica.
Piezas envasadas al vacío. Ofrecemos 2 posibilidades, el corte de la parte más alta de la canal (Lomo Alto 5 costillas), así como la posibilidad de la parte baja del lomo (Lomo Bajo 3 Costillas).

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: CE. LOMO ALTO: 3.500 g aprox.
LOMO BAJO: 5.500 g aprox.
CAJA: 20 kg. aprox.



Topgel premium

BOLITAS DE CODORNIZ

Selecionamos la carne recogida en la parte inferior del muslo dejando ver la parte del hueso (tipo chupa-chups). Producto ideal para cóctel por su fácil manipulado por el comensal. Producto para cocinar. Preparados, fritos o rebozados, hacen de este producto una interesante opción como aperitivo o entrante para banquetes.

ESPECIFICACIONES:
ORIGEN: España. PIEZA: 12 - 20 g
BANDEJA: 20 Ud. CAJA: 6 bandejas.

Segundos: Productos del mar



BROCHETA DE PESCADOS CON VIEIRA

Deliciosas brochetas de 4 pescados.

ESPECIFICACIONES
COMPOSICIÓN: Emperador, caella, atún y vieira.
PESO PIEZA: 55 g aprox.
PLANCHA: Asar hasta conseguir el punto deseado.
FREIDORA: Sin descongelar, freír los brochetas 2 a 3 minutos en abundante aceite (180º C) hasta que estén bien dorados.
HORNO: Calentar el horno a 190º C. Hornear 6 minutos por cada lado sobre una bandeja previamente untada de aceite.

12,53 €/ Kg.
La pieza de 55 g sale a 0,69 €



FILETE DE BACALAO

El filete de bacalao se caracteriza por su textura excepcional y facilidad de preparación. De la bacalada entera se extraen estos filetes con piel que son congelados individualmente. A esto hay que sumar que se trata de un bacalao pescado con anzuelo lo que nos da un plus en cuanto a calidad y color de los filetes

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Gadus Morhua.* Pesca extractiva. Zona de pesca FAO 27.
ORIGEN: Islandia. PIEZA: a consultar. CAJA: a consultar.







Topgel premium

PALITOS DE SURIMI

Topgel te trae este preparado de carne de pescado con extractos naturales de cangrejo de primera calidad. Gracias a su envasado, conservamos toda su frescura, para que disfrutes del mejor sabor.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Nemipterus spp.* Pesca extractiva.
ORIGEN: Tailandia. BOLSA: 1 kg.
PIEZAS: 33 palitos de 30 g aprox.
CAJA: 5 kg.

Segundos: Productos del mar



Topgel

BROCHETAS DE LANGOSTINOS

Saborea esta exquisita brocheta de langostinos (Vannamei crudo) pelados y sin cabeza. Se encuentran prefectamente sujetos con una varilla de madera, y consideramos que son ideales para cocinar a la plancha.

ESPECIFICACIONES:
BROCHETA: 50 g (8 langostinos).
ESTUCHE: 600 g (12 brochetas).



Topgel

LOMOS DE ATÚN

Un lomo de atún de la mejor calidad, perfectamente limpio, sin piel, sin espinas y sin sangacho, para obtener un óptimo resultado en la preparación de sus recetas.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Thunnus albacares/obesus.* Pesca extractiva.
PIEZA: a consultar.
CAJA: a consultar.



FILETE DE ATÚN EMPANADO

Prueba estos filetes de atún sin piel ni espinas con un delicioso pan rallado. Para tu comodidad se cocinan rápido ya que son muy fáciles de preparar y son horneables.

ESPECIFICACIONES:
PIEZAS: 80 g aprox.
CAJA: 1 x 4 kg. aprox.



Topgel

GAMBA COCIDA

La mejor gamba de los caladeros del Océano Atlántico en África Occidental. Ideal para aperitivos, entrantes, plato principal o como ingrediente de un sinfín de recetas.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE*: Parap. Atlántica.* Pesca extractiva.
TALLA: G. ORIGEN: Nigeria. ESTUCHE: 1 Kg.



LENGUADO HOLANDÉS

¡Llevamos a tu mesa uno de los pescados más apreciados por su exquisita carne!. Lleva un glaseo de protección limitado al 10%.

ESPECIFICACIONES:
ESPECIE: *Solea solea.* Pesca extractiva.
ORIGEN: Holanda.
PIEZA: 275 - 325 g
CAJA: 5 Kg.

Complementos



CLAUDINA

Producto elaborado a partir de suero lácteo y aceites vegetales de sabor a nata suave y fresca. No desvirtúa sabores, por lo que los platos y salsas preparadas con Claudina mantienen su sabor original. Resiste a altas temperaturas sin cortarse. Espesa con un óptimo resultado: se mantiene lisa y homogénea en el fuego, consiguiendo posteriormente un napado perfecto. Una vez ligadas, sus salsas pueden mantenerse al baño maría durante más de un servicio. Entre sus aplicaciones se encuentra las salsas calientes y frías (para pescado carne, pastas, cremas y bechamel), puddings, tartas saladas o dulces. Tambien es apta para montar consiguiendo un elevado rendimiento y una consistencia estable.

ESPECIFICACIONES: UNIDAD: 2 L. CAJA: 6 unidades.



NATA PARA MONTAR 35%

Delicioso sabor, nata elaborada a partir de la mejor leche procedente de nuestra propia recogida. Permite el montado en cualquier máquina montadora ofreciendo un gran rendimiento. Una vez montada presenta gran estabilidad y puede conservarse en el frigorífico más de 48 horas, manteniendo su sabor y firmeza, sin problemas de desuere. Excelente bouquet, con la mejor textura. Admite la congelación de sus elaboraciones. Entre sus aplicaciones se encuentra la preparación de bavaroises, semifríos, mousses, postres, repostería, elaboraciones saladas.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 1 L. CAJA: 6 unidades.



ENSALADILLA RUSA

Plato preparado que se compone de hortalizas, aceitunas verdes y atún, y acompañado de una salsa fina.

ESPECIFICACIONES:
BANDEJA: 2,00 Kg.
CAJA: 2 bandejas.

Guarniciones



Topgel

JULIANA DE VERDURAS

Sabrosa mezcla de verduras; calabacín, zanahoria naranja, zanahoria amarilla y apio cortadas en juliana y cocinada con sal pimienta y aceite de oliva.

ESPECIFICACIONES: PIEZA: 50 g CAJA: 48 piezas.

MODO DE PREPARACIÓN:
HORNO PROFESIONAL: 150°C durante 10 minutos en horno precalentado.
MICROONDAS: 1min. 30 seg. a 900W con tapadera.



Topgel

PATATA GAJO CON PIEL ESPECIADA

Patata con forma de gajo con piel incorporada y especiada con ajo, cebolla y pimentón.

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 2,5 kg
CAJA: 5 bolsas.



Topgel

TEMPURA DE VERDURAS

Realizamos la mejor selección de verduras compuesta por calabacín, pimiento verde, pimiento rojo y cebolla. ¡Todo ello lo recubrimos de una crujiente tempura para que disfrutes de todo el sabor!

ESPECIFICACIONES:
BOLSA: 1 Kg. CAJA: 4 bolsas.

MODO DE PREPARACIÓN:
Freír el producto congelado a 180º C. durante 2-3 minutos hasta que estén doradas y crujientes. Escurrir y servir inmediatamente.



Topgel

FAGOT DE ESPÁRRAGOS BACÓN

Manojo de espárragos verdes congelados, enlazados con una loncha de bacón.

ESPECIFICACIONES:
PIEZA: 45 g BANDEJA: 12 piezas.
CAJA: 6 bandejas.

MODO DE PREPARACIÓN:
No necesitan descongelación.
Poner 10 minutos en el horno de aire, a una temperatura de 150º C.



Topgel

ENSALADA FANTASÍA

Una ensalada compuesta de surimi con sabor a cangrejo (36%), mazorquitas de maíz (24%), papaya (24%) y gambas peladas cocidas (15%).

ESPECIFICACIONES: BOLSA: 1 Kg. CAJA: 3 bolsas.
MODO DE PREPARACIÓN: Descongelar, aderezar con su salsa preferida y servir. El mejor modo de descongelar este producto es de forma natural, en la parte baja del frigorífico hasta una completa descongelación. En el MICROONDAS: de 4 a 5 minutos, en la posición "descongelación". Remueva el producto para conseguir una descongelación uniforme. A máxima potencia: Calentar durante un minuto. Dejar reposar, remover y servir.



HUEVO EN BARRA PRECORTADO

Auténtico huevo de gallina hecho en barra para evitar mermas a nuestros hosteleros.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 300 g CAJA: 10 unidades.

MODO DE PREPARACIÓN:
Descongelar en frío positivo entre 0°C. y +4°C. (no descongelar en microondas, baño maría, etc.), conservar en frío positivo durante máximo 8 días si el producto no está abierto. Una vez abierto su duración es de 2 días.
El producto se consume en frío, para decoraciones canapés, ensaladas, sándwiches, bocadillos, etc.

¡NOVEDAD!

Topgel premium

1-2 horas 3 días

TABLETA DE MANZANA

Auténtica manzana reineta salteada en la sartén y acompañada de un delicioso mousse de caramelo.

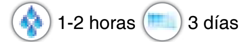
ESPECIFICACIONES:
PESO: 95 g
CAJA: 30 Ud.

36,04 €/ Caja

La pieza de 95 g sale a 1,20 €







Topgel premium 1-2 horas 3 días

TIRAMISÚ INDIVIDUAL

Mousse de queso Mascarpone con bizcochos empapados en café cubierto en la parte superior con cacao en polvo.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 85 g
CAJA: 15 Ud.

19,31 €/ Estuche

La pieza de 85 g sale a 1,29 €



Topgel  1 hora  2 días

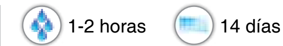
HEXÁGONO DE MOUSSE DE QUESO CON FRUTAS

Compuesto por una base de bizcocho y mousse de queso.
Para su decoración empleamos mermelada de arándanos
y lo adornamos con frutas naturales, arándanos y grosellas.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 85 g
ESTUCHE: 12 Ud.
CAJA: 4 estuches.







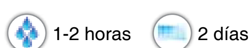
FLAN DE HIGOS AL PEDRO XIMÉNEZ

Suave y cremoso flan de higos confitados al Pedro Ximénez.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 105 g
CAJA: 12 Ud.





 1-2 horas  2 días

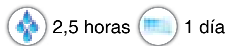
CANUTILLO DE ARROZ CON LECHE

Pastel con forma de medio tubo con arroz con leche y trufa de canela,
con un acabado marmolado de chocolate blanco, negro y lácteo.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 53 g
ESTUCHE: 16 Ud.
CAJA: 6 estuches





  2,5 horas  1 día

PASTEL CUBO DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate con coulis de chocolate negro.

ESPECIFICACIONES:
UNIDAD: 85 g
CAJA: 12 Ud.



Topgel  8 horas  2 días

NATA MONTADA EN SPRAY

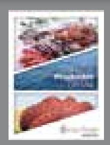
Producto lácteo con un 33% de materia grasa y un alto rendimiento
de más de tres litros de nata montada, especialmente elaborada
para los profesionales de la restauración.

ESPECIFICACIONES:
PESO: 0,769 Kg. - 0,895 Kg.
CAJA: 6 botes de 750 ml.

Para completar

Las 4 gamas de productos Grupo Topgel

1. Productos de mar



PESCADOS AZULES:
ATÚN
SALMÓN
VARIOS

PESCADOS DE CUERO:
PEZ ESPADA
CAELLA

PESCADOS DE ACUICULTURA

PESCADOS BLANCOS:
BACALAO
MERLUZA
VARIOS

CEFALÓPODOS:
PULPO
CALAMAR

MARISCOS:
MARISCOS
BIVALVOS
VARIOS

2. Carnes



VACUNO
CERDO BLANCO
CERDO IBÉRICO

CAZA MAYOR
CORDERO

AVES
POLLO
PAVO
PATO
CAZA MENOR

CONEJO
CARNES RELLENAS
5ª GAMA
BROCHETAS

3. Precocinados, preparados y verduras



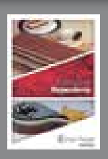
TAPAS:
CROQUETAS
APERITIVOS
LOS "CLÁSICOS"
TORTILLAS

PRIMEROS PLATOS:
VERDURA AL NATURAL
VERDURA REBOZADA
SALTEADOS
VARIOS

SEGUNDOS PLATOS:
PASTA RELLENA
PASTA TRADICIONAL
VARIOS CARNE
PRECOCINADOS PESCADO
CREPES - HOJALDRES
VARIOS

GUARNICIONES:
PATATAS
HONGOS Y SETAS
VARIOS

4. Repostería



POSTRES INDIVIDUALES
TARTAS
TARTAS PRECORTADAS
BANDAS

PLANCHAS
PLANCHAS PRECORTADAS
COMPLEMENTOS
DIETAS ESPECIALES

DELEGACIONES





ALBACETE 967 246 331
ALMERÍA 902 353 555
ASTURIAS 985 980 914
ÁVILA 902 190 684
BARCELONA 938 495 572
CÁDIZ 956 404 012
CIUDAD REAL 926 321 254
CÓRDOBA 902 458 888
CUENCA 969 331 324
GALICIA 981 648 131
GIRONA 938 495 572
GRAN CANARIA 902 190 684
GRANADA 902 353 555
GUADALAJARA 915 075 552
GUIPÚZCOA 943 300 210
HUELVA 902 202 039
HUESCA 902 101 066
IBIZA 971 310 812
JAÉN 902 353 555
LA RIOJA 941 256 390
LEÓN 902 243 434
LLEIDA 902 101 066
MADRID 915 075 552
MÁLAGA 902 353 555
MALLORCA 971 206 761
MURCIA 968 467 514
NAVARRA 948 314 095
PALENCIA 902 243 434
SALAMANCA 902 243 434
SEVILLA 902 202 039
SORIA 975 226 456
TARRAGONA 902 101 066
TERUEL 978 606 335
TOLEDO 925 821 500
VALENCIA 961 340 715
VALLADOLID 902 243 434
ZAMORA 902 243 434
ZARAGOZA 902 101 066
CENTRAL 913 431 110

Sugerencia de presentación. Precios sin I.V.A., válidos del 01-04-2014 al 30-04-2014, salvo error tipográfico o fin de existencias.